

编者按:

检测不合格、农药残留超标让内销蔬菜难入市民之口,这也是当下食品安全问题困境之一。出口蔬菜如何保证品质?如何达到国外准入标准?本报记者赶赴两地,探访出口蔬菜公司及种植基地,理清出口菜生长之路。以此为镜,折射内销蔬菜标准问题所在。

出口菜浇水也检测重金属

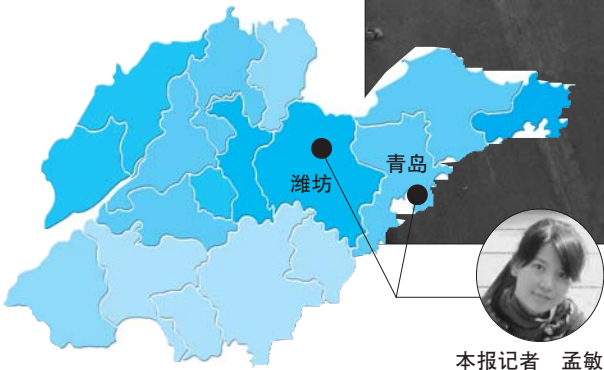
从种植、收运到加工、检测,出口蔬菜各环节遵循严格标准和制度

文/片 本报记者 孟敏

相比内销蔬菜常常检测出农药残留,出口蔬菜却能够保证质量。出口蔬菜如何能不受农药残留影响?种植土壤、用肥用药是如何保证的?近日,记者到高密市和胶州市探访专做出口蔬菜业务的青岛福生食品有限公司及其种植基地,调查了解蔬菜从种植、收运到加工、检测等环节,理清出口蔬菜的“生长”路。



工人在大桶里对葱末进行清洗。



本报记者 孟敏

种植>> 土壤重金属含量每三年检测一次

在潍坊高密市夏庄镇南直村蔬菜基地,连片种植的绿油油的韭菜长势旺盛,十几位菜农正在集中收割,一辆大卡车停在基地门口等待运输。这是青岛福生食品有限公司在潍坊的一处基地,韭菜从种植到收获,都有公司基地部工作人员全程监督。“基地面积有460亩,种子由公司统一购入,按计划分片播种。”该基地负责人李振兴介绍说,韭菜种植期间

不使用化肥,而是统一使用有机肥和土杂肥。每片地的全部农事作业均在植保员指导下,按田间管理制度统一进行,并进行书面记录。李振兴告诉记者,基地严格按照国家对蔬菜禁用、限用农药名单以及日本政府对果蔬农药残留限量规定,制定农药管理制度,选用BT生物农药、木霉菌、白菌清等低毒、低残留农药。用药环节也有一套程序,必须由

公司质检部、基地部审批,从基地部领取农药,由植保员监督、专人统一配制和使用并做记录。使用过程严格保证农药使用量、浓度的准确。在收获前还有一个安全停药期,其间不使用任何农药,保证蔬菜安全。“灌溉蔬菜用水中的重金属含量每年检测一次,土壤重金属含量每三年检测一次。”李振兴说,这样确保整个种植环节没有重金属残留。

收运>> 避免运输过程产生污染

收割完一片韭菜后,菜农们把韭菜搬运到卡车上。“我们实行分片收获,收获前3—5天由质检部人员采样,一个地块每30亩地为一个采样区。”李振兴说,每个采样区按25点采样法均匀采样,标注基地、地块号、责任人、采样日期,送残留检验室检测。只有检测合格,

基地部才下发《采收通知单》予以收割,并且按地块、采样区分别收获、运输。运输车辆为公司自有,避免了运输过程中可能产生的污染。记者了解到,对检测不合格的采样,该公司还将追查原因,对相关责任人进行处理。“公司目前有24个蔬菜基地,

分自属基地和合同基地两种模式。”该公司负责人杨绍梅说,土地划成若干地块进行编号,基地部对基地进行统一计划种植,种子、农药、化肥等生产资料全部由公司提供,并指导使用。耕田、种植、施肥、喷药、浇水、采收等工作则由公司的雇工操作。

加工>> 葱末两次杀菌 冷冻干燥留住营养

探访完基地,记者又从高密市赶到位于胶州市的青岛福生食品有限公司。在暂存间里,成捆的鲜葱整齐地堆成一个个方阵,每个方阵前都竖着牌子,标着原料批号、地块号和会员编号。四名工人在冻菜加工厂去除鲜葱上的老皮、黄叶、根部后放进蓝色筐里。记者看到,工人们拿着水管对清理好的鲜葱逐一清洗,然后把鲜葱

送入气泡清洗机里再次清洗,进行第一次杀菌。之后,鲜葱进入机切阶段,从机器里出来之后就是细细的葱末了。接下来,工人把葱末放入不锈钢筐里进行二次杀菌。8分钟后,葱末流入大桶里进行水洗。进行脱水后,干爽的葱末被工人进行第二次选别,精挑细选后的葱末被运进速冻机,然后由金属探测机检

查是否含金属物质。葱末接受第三次选别过关后,被输送到包装盒里,称重后进入下一条生产线,工人进行密封包装,进入成品储藏室。“干燥技术采用的是FD冷冻干燥,做真空冷冻、干燥。”干燥菜加工厂厂长高云凤介绍说,FD冷冻干燥蔬菜成本较高,这也是出口蔬菜价格普遍较高的原因之一,但能保证出口蔬菜营养不流失。

检测>> 农药残留和微生物检测严格把关

出口蔬菜除了要保证蔬菜品质和营养,还有一点需要特别注意,那就是农药残留检测和微生物检测,两项检测都要严格把关。在农药残留检测实验室里,检测员把葱切开,放在样品匀质机里打碎,制成粉碎末状,然后加入有机溶剂,取样品检测。“实验室的检测项目有220种,加

上添加剂、抗生素和兽药残留检测,总共可达280种。”检测工作室主任宋振富介绍说。宋振富以菠菜为例介绍说,菠菜与基地内的其他作物通过田间路或排水沟有效隔离,防止不同作物用药交叉污染。这样在检测时就可只针对自用药,有目的地检测。“我们主要检测大肠杆菌、金葡

萄球菌、沙门氏菌等细菌总数,确保出口蔬菜微生物检测达标。”微生物检测室主任付典芳告诉记者。杨绍梅介绍,公司设有基地部,专门负责基地的选择和种子、农药、化肥等生产资料统一采购、发放,这样就可以对使用什么农药了如指掌,检测起来就更准确。“毕竟农药有成百上千种,每种农药都检测不可能,也没必要。”



即使收割韭菜,工人也要统一着装。

●记者体验

手套靴子全消毒 衣服上毛发也粘掉

从暂存间的原料入口,工人把成捆的蔬菜放进橘色筐里,递到冻菜加工间。记者跟随着也来到冻菜加工间,但外来人员并不是能够随意进入的。在进去之前,记者需要填写外来人员健康调查表,其中有这样的选项:“最近28天内,您或您的亲属是否患有以下疾病?”

如实地填写后,公司对有关情况进行评估,决定是否带记者进入生产区域。随后,记者和工作人员一起戴上帽子、口罩,套上大大的白色工作服,并戴上

手套、穿上靴子。进行这样的“全副武装”后,记者才被允许进入消毒间。消毒也是一套繁琐的程序,记者首先踩进20厘米深的地面消毒池中,并把手套浸入15厘米深的地上消毒池,让消毒水没过整个手掌。消毒结束后,再用毛发粘黏器把衣服上的头发、丝毛粘掉。随后,记者又来到干燥菜加工厂,这里的消毒程序更加严格,每进一个车间,都要换一套消毒手套、隔离服。

本报记者 孟敏